

Liebe Gäste

Unser Team vom "Flugplatz 1" freut sich sehr, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.

Wir kochen frisch und nach Tradition, ohne künstliche Zusätze und nehmen möglichst Lebensmittel aus der Region in bester Qualität.

Die Wirtin stammt aus der Schweiz, ist im Bayrischen Wald aufgewachsen, weswegen hier im Haus die Küche durch die süddeutschen und alpenländischen Einflüsse geprägt ist - kurz gesagt:

"Alpenküche rockt Hessen"

Zu unseren Lieferanten zählen Angler, Jäger, Metzgereien aus der Region. Aus Gelnhausen beziehen wir das besonders schmackhafte Zunftbrot von Pfeifer, den Äpfelwoi von Haas.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt.

Ihre Wirtin Veronika Döll und Team vom "Flugplatz 1"

Hausgemachte Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch (Vegan)	6,00 €
Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	6,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zunftbrot	7,50 €

Brotzeiten

Handkäse vom Bauern mit "Musik" 1 Taler mit Zunftbrot	4,50 €
Tatar vom Handkäs mit Schmand, Zunftbrot und Butter	8,50 €
Ofenfrischer Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	10,50 €

Salate (wahlweise mit hausgemachter Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter-Dressing)

Beilagensalat	4,50 €
Marktfrische Blattsalate mit bunten Zutaten nach Saison	
- mit gebackenem Hirtenkäse	12,50 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	14,50 €
- mit Hähnchen im Knuspermantel	15,50 €

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Röstitaler mit Champignon-Rahmsoße und Salat	11,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat	11,00 €
Knödel-Trio (Rote Beete, Spinat und Käse) mit Rahmwirsing	11,50 €
Wirsing-Krautwickel (Vegan) mit Gemüsefüllung und Salzkartoffeln	11,50 €

Aus dem Wasser - Fischgerichte

Backfisch mit Bayrischem Kartoffelsalat und Remoulade	11,00 €
---	---------

Aus Wald und Wiese - Wildgerichte

Saisonale Wildgerichte auf der Zusatzkarte oder als Tagesempfehlung

Vom Hof und Bauern - Fleischgerichte

"Mannis Spanferkelrollbraten" auf Weißbiersoße, mit Kartoffelknödeln und Bayrisch Kraut	17,50 €
Burgunderbraten vom Rind mit Semmelknödeln und Rahmwirsing	19,00 €
Zarter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und Salat	19,00 €
Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Kartoffelklößen und Rotkohl	19,50 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	13,50 €
Schweinebraten in Kümmeljus, mit Semmelknödeln und Rotkohl	17,50 €
Haxenpfanne - ausgelöstes Haxenfleisch auf Sauerkraut, mit Bratkartoffeln	16,50 €
Holzfallersteak mit Schmorzwiebeln, Speckscheiben, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	18,50 €
Biergulasch (vom Rind) mit Spätzle und Salat	19,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus, mit Kartoffelstampf und Rahmwirsing	19,90 €
Backhendl "Steirischer Art" in Knusperpanade mit Pommes und Barbecuedip	16,50 €

Variationen Schweineschnitzel

- "Wiener Art" mit Pommes und Salat	15,50 €
- "Jäger Art" mit Champignon-Rahmsoße, Pommes und Salat	17,50 €
- "Münchner Art" mit Meerrettich und süßem Senf bestrichen, dazu Bratkartoffeln und Salat	18,00 €
Schweineschnitzel "Manfred" überbacken mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Kochschinken und Oregano dazu Bratkartoffeln	18,50 €
Cordon Bleu "Allgäu" vom Schwein mit Bergkäse und Kochschinken, dazu Pommes und Salat	18,50 €
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Kroketten und Salat	
- "Wiener Art"	17,00 €
- "Jäger Art" mit Champignon-Rahmsoße	18,50 €
Hähnchen Cordon Bleu "Allgäuer Art" mit Kochschinke und Bergkäse gefüllt, dazu Kroketten und Salat	19,50 €

Desserts

Marillenknödel mit Vanillesoße	6,00 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	6,00 €
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott	6,00 €
Kuchen und Tortenauswahl nach Saison	

Für unsere Kleinen - Kindergerichte

Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Ketchup	6,50 €
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Pommes und Ketchup	6,50 €
Kleiner Backfisch mit Pommes und Ketchup	6,50 €